

Corso di Laurea in MEDICINA VETERINARIA

Anno Accademico 2019/2020

Programma dell'insegnamento di **SICUREZZA ALIMENTARE**
dell'esame integrato **ATTIVITA' FORMATIVA PROFESSIONALIZZANTE 2**

Anno di corso V

Bimestre II

N° CFU 3

Ore complessive **72 (24x3 moduli)**

Titolare del corso

Modulo Animali da Compagnia e Modulo Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare

Prof.ssa Dambrosio Angela

Dipartimento dell'emergenza e dei trapianti di organo (DETO)

Tel. 080 4679849

Fax 080 4679849

e-mail: angela.dambrosio@uniba.it

Modulo Animali da Reddito

Prof.ssa Quaglia Nicoletta Cristiana

Dipartimento dell'emergenza e dei trapianti di organo (DETO)

Tel. 080 4679849

Fax 080 4679849

e-mail: nicolettacristiana.quaglia@uniba.it

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Modulo Animali da Compagnia

L'obiettivo è di fornire conoscenze e competenze per valutare l'igiene degli alimenti di origine animale e dei processi produttivi, approfondendo gli aspetti tecnologici, normativi e sanitari.

L'obiettivo è di fornire conoscenze e competenze per valutare l'igiene e la sicurezza alimentare della produzione di pet food approfondendo tutti gli aspetti tecnologici, normativi e sanitari dell'intera filiera produttiva. Tale formazione deve fornire al laureando la possibilità di applicare le conoscenze acquisite fornendo gli strumenti per poter effettuare un'analisi critica dei differenti processi produttivi e delle implicazioni igienico sanitarie ad essi correlati a tutela della salute pubblica.

Modulo Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare

L'obiettivo è di fornire conoscenze e competenze per valutare l'igiene e la sicurezza degli alimenti di origine animale e dei processi produttivi, approfondendo gli aspetti tecnologici, normativi e sanitari. Tale formazione deve fornire al laureando la possibilità di applicare le conoscenze acquisite nel settore della sicurezza degli alimenti fornendo gli strumenti per poter effettuare un'analisi critica dei differenti processi produttivi e delle implicazioni igienico sanitarie ad essi correlati.

Modulo Animali da Reddito

L'obiettivo è di fornire conoscenze e competenze per valutare l'igiene della produzione primaria nelle diverse tipologie di allevamento, approfondendo gli aspetti tecnologici, normativi e sanitari. Tale formazione deve fornire al laureando la possibilità di applicare le conoscenze acquisite nel settore della sicurezza degli alimenti fornendo gli strumenti per poter effettuare un'analisi critica dei differenti processi produttivi a partire dalla produzione primaria e delle implicazioni igienico sanitarie ad essi correlati.

Risultati d'apprendimento attesi

Modulo Animali da Compagnia

Conoscenze: Conoscere e comprendere le problematiche relative alla sicurezza alimentare della produzione di pet food. Acquisire il linguaggio specifico della materia.

Competenze: Acquisire competenze tecnologiche, normative e sanitarie necessarie per comprendere l'utilizzazione di tali aspetti quali strumenti per valutare, risolvere e prevenire problematiche igieniche nella produzione dei pet food.

Abilità: Capacità effettuare un'analisi critica sull'igiene di produzione, distribuzione, commercializzazione dei pet food e gli effetti igienico sanitari ad essi correlati per garantire la sicurezza alimentare. Di esporre, dopo un'attenta valutazione, le considerazioni effettuate durante le visite didattiche e i momenti di confronto con il docente e con gli esperti del settore, con terminologia appropriata e in maniera logica, chiara e corretta. Essere in grado di collegare e integrare le conoscenze apprese con quelle fornite nei corsi precedenti.

Modulo Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare

Conoscenze: Conoscere e comprendere le problematiche relative alla sicurezza alimentare nelle diverse filiere produttive, alla valorizzazione dei prodotti, alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti (ristorazione collettiva). Acquisire il linguaggio specifico della materia.

Competenze: Acquisire competenze tecnologiche, normative e sanitarie necessarie per comprendere l'utilizzazione di tali aspetti quali strumenti per valutare, risolvere e prevenire problematiche igieniche nelle diverse filiere produttive.

Abilità: Capacità effettuare un'analisi critica sull'igiene di produzione, di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti e gli effetti igienico sanitari ad essi correlati per garantire la sicurezza alimentare. Di esporre, dopo un'attenta valutazione, le considerazioni effettuate durante le visite didattiche e i momenti di confronto con il docente, con terminologia appropriata e in maniera logica, chiara e corretta. Essere in grado di collegare e integrare le conoscenze apprese con quelle fornite nei corsi precedenti.

Modulo Animali da Reddito

Conoscenze: Conoscere e comprendere le problematiche relative all'igiene della produzione primaria nelle diverse filiere produttive. Acquisire il linguaggio specifico della materia

Competenze: Acquisire competenze tecnologiche, normative e sanitarie necessarie per comprendere l'utilizzazione di tali aspetti quali strumenti per valutare, risolvere e prevenire problematiche igieniche nelle filiere produttive primarie.

Abilità: Capacità effettuare un'analisi critica sull'igiene della produzione primaria e gli effetti igienico sanitari ad essi correlati per la sicurezza alimentare. Di esporre, dopo un'attenta valutazione, le considerazioni effettuate durante le visite didattiche e i momenti di confronto con il docente, con terminologia appropriata e in maniera logica, chiara e corretta. Essere in grado di collegare e integrare le conoscenze apprese con quelle fornite nei corsi precedenti.

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Modulo Animali da Compagnia

Il Percorso Didattico Formativo in "Sicurezza Alimentare", percorsi didattici professionalizzanti: animali da compagnia è articolato in una lezione frontale su tematiche relative alla fase di trasformazione, commercializzazione dei pet food (principale normativa di riferimento, produzione e trattamento dei sottoprodotti di O.A, trasformazione per la produzione di conserve per il pet food, trasformazione per la produzione di pet food in pellet, obblighi dell'OSA, manuali di corretta prassi operativa)

Il Percorso Didattico Formativo in "Sicurezza Alimentare" è successivamente implementato in visite didattiche presso aziende di lavorazione dei sottoprodotti di O.A e di produzione di conserve e pellets per pet food.

Modulo Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare

Il Percorso Didattico Formativo in "Sicurezza Alimentare", per l'indirizzo animali sanità pubblica e sicurezza alimentare è articolato in una lezione frontale su tematiche relative sia fase di produzione primaria che la fase di trasformazione, commercializzazione e somministrazione al consumatore finale (principale normativa di riferimento, produzione e prodotti primari e trasformati, obblighi dell'OSA, manuali di corretta prassi igienica e manuali di corretta prassi operativa)

Il Percorso Didattico Formativo in "Sicurezza Alimentare" è successivamente implementato in visite didattiche presso allevamenti con laboratori di trasformazione annessi per prodotti derivati dal latte, dalla carne e dai prodotti ittici.

Modulo Animali da Reddito

Il Percorso Didattico Formativo in “Sicurezza Alimentare”, per l’indirizzo animali da reddito è articolato in una lezione frontale su tematiche relative alla produzione primaria (principale normativa di riferimento, produzione primaria e prodotti primari, obblighi dell’OSA primario, manuali di corretta prassi igienica)
Il Percorso Didattico Formativo in “Sicurezza Alimentare” è successivamente implementato in visite didattiche presso allevamenti di animali da latte, da carne e di prodotti ittici.

Modalità di erogazione della didattica

Esercitazioni pratiche **Ore 24** per ciascun Modulo

Frequenza

Obbligatoria

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite)

Nessuno

Metodi didattici

Modulo Animali da Compagnia

Il corso si avvale di una lezione frontale riepilogativa e visite didattiche presso aziende di lavorazione dei sottoprodotti di O.A. e di produzione di conserve e pellets per pet food.

Modulo Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare

Il corso si avvale di una lezione frontale riepilogativa e visite didattiche presso allevamenti con laboratori di trasformazione per i prodotti a base di latte, carne e prodotti ittici strutturate in modo da illustrare i temi fondamentali del corso.

Modulo Animali da Reddito

Il corso si avvale di una lezione frontale riepilogativa e visite didattiche presso allevamenti di animali da latte, da carne e prodotti ittici strutturate in modo da illustrare i temi fondamentali del corso.

Accertamento dell’acquisizione delle conoscenze/competenze

Esame di profitto finale consiste in una relazione orale sulle visite didattiche e sulle tematiche trattate.

Modalità di svolgimento dell’esame e criteri di valutazione dell’apprendimento:

L’esame finale consiste in una relazione orale sulle visite didattiche e sulle tematiche trattate che abbia lo scopo di sviluppare la capacità di eseguire un’analisi critica relativa ai processi produttivi presi in considerazione, sviluppare la padronanza del linguaggio, della terminologia utilizzati e sviluppare la capacità di focalizzare le problematiche. Gli studenti si riuniranno in gruppi ed esporranno la loro relazione con l’ausilio di supporti elettronici, inoltre, sarà prevista una copia scritta.

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

Camice bianco o Camice monouso, Guanti monouso, cuffie

Orario di ricevimento studenti

Mercoledì 10.30 – 11.30